

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 2

MAS/37 CRD/33
ORIGINAL LANGUAGE ONLY

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON METHODS OF ANALYSIS SAMPLING

Thirty-seventhth Session
Budapest, Hungary, 22 – 26 February 2016

(Comments by Argentina)

OBSERVACIONES AL DOCUMENTO (CX/MAS 16/37/2)

CUESTIONES QUE REQUIEREN LA ADOPCIÓN DE MEDIDAS

Punto 6. Factor de Conversión³

Argentina no considera apropiado utilizar el factor de conversión de nitrógeno a proteína de 5.71 en los productos de soja.

El factor de 6.25 es ampliamente utilizado a nivel mundial y es el adoptado en normas de comercialización, etiquetado y técnicas emitidas por prestigiosos organismos técnicos y de normalización nacionales, regionales e internacionales (GAFTA, AOCS, AOAC, ISO, USDA y otros).

Este factor de conversión es reconocido como apropiado por el Codex Alimentarius para determinar el contenido proteico de productos de soja en los siguientes estándares:

- Codex Standard 175-1989 Codex General Standard for Soy Protein Products
- Codex CAC/GL 2-1985 Guidelines on Nutrition Labelling (as amended by the 29th Session of the Commission, 2006)
- Codex Standard 234-1999 Recommended Methods of Analysis and Sampling (as amended by the 30th Session of the Commission, 2007)

A nivel nacional, el Código Alimentario Argentino en sus capítulos V "NORMAS PARA LA ROTULACION Y PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS" (punto 3.3.2) y XIX establece un factor de conversión de 6.25 para las proteínas de soja. También se indica el mismo factor de la "GUÍA DE ROTULADO PARA ALIMENTOS ENVASADOS" emitida por el entonces Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

También es el utilizado por el NIST para determinar el contenido de proteínas para su Material de Referencia de Harina de Soja (SRM 3234).

El Laboratorio Nacional de Referencia de Argentina utiliza el factor de conversión de 6.25.

A pesar de que la FAO recomienda en algunos documentos utilizar un factor de 5.71 para el cálculo de la proteína en alimentos de soja, en la tabla 1.3 del capítulo I del documento "Technology of production of edible flours and protein products from soybeans." utiliza el factor de 6.25.

Si bien el factor de conversión de 5.71 podría ser utilizado para calcular el porcentaje de proteínas en alimentos formulados exclusivamente a partir de soja, muchos alimentos contienen proteínas de diversos orígenes, en cuyo caso el factor de 6.25 es mucho más apropiado.

No sería práctico ni recomendable seleccionar el factor según la formulación del alimento ya se crearía un doble estándar que generaría una gran confusión.

Por último, no se pueden soslayar las consecuencias comerciales y económicas del cambio propuesto ya que tendrá un impacto negativo en la percepción de la soja como un alimento nutritivo de alta calidad proteica.

Si se adopta el nuevo factor, el contenido de proteína determinado analíticamente disminuirá en todos los productos de la soja. Esto generará costos significativos para los productores debido a la reformulación o cambios en el etiquetado de los mismos.

Por lo expuesto se considera inadecuado modificar el factor de conversión hasta que se presente una sólida evidencia científica que lo avale que sea aceptada por la amplia mayoría de los organismos técnicos, de normalización y regulación a nivel mundial.